

Gel-Gelee, rot

mit Meister Gel Delice Rot

Rezept-Nr.: 02079

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Gel Delice Rot	1,000	Meister Gel Delice Rot mit dem Wasser verrühren und aufkochen.
Wasser	0,400	

Gesamtgewicht: 1,400 kg**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 0 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

27.06.2023